Праздничный стол по-русски

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Издавна русская кухня считается одной из самых интересных, разнообразных, богатых и вкусных. А русские праздники во всем мире ассоциируются с огромным и веселым застольем. «Пошел пир горой, пир на весь мир» – так говорили на Руси. В этой книге мы предлагаем рецепты блюд русской кухни, которые прекрасно подойдут для самого шикарного праздника.

- Праздничный стол по-русски. Оригинальные рецепты от профессионалов
  - ○
  - ○ Рыба
    - ■
    - ■ Холодное из картофеля и лосося
    - ■ Щучья голова фаршированная
    - ■ Вареные окуни
    - ■ Зразы донские
    - ■ Зразы по-архангельски
    - ■ Караси в сметане
    - ■ Запеченный лещ по-русски с капустой
    - ■ Голубцы купеческие осетровые
    - ■ Тельное паровое
    - ■ Щучьи кнели
  - ○ Мясо, птица
    - ■
    - ■ Разварная телячья грудинка
    - ■ Ушное из телятины
    - ■ Мозги телячьи жареные
    - ■ Холодец из поросенка
    - ■ Буженина с корнишонами
    - ■ Котлеты пожарские
    - ■ Утка с лапшой и грибами
    - ■ Гусь с яблоками
  - ○ Блины и пироги
    - ■
    - ■ Блины скороспелые
    - ■ Блины с бужениной и взваром из белых грибов
    - ■ Блины зеленные с грибной начинкой
    - ■ Блины кукурузные с семгой
    - ■ Блины капустные, чиненные сыром и грибами
    - ■ Пирог с ягнятиной
    - ■ Расстегаи грибные

- Душечки румяные с разными начинками
- Пирог с лимоном и грушей
- Пирог с яблоками, тыквой и творогом

Праздничный стол по-русски. Оригинальные рецепты от профессионалов

© ООО «Шефик», 2013
© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014
© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес, 2014

Русские населяют необъятные просторы – от Белого моря на севере до Черного на юге, от Балтики на западе до Тихого океана на востоке, где живут бок о бок с другими народами. Многообразие используемых продуктов, несходство быта разных социальных слоев, влияние обычаев соседей – все это внесло свою лепту в формирование феноменально разнообразной русской кухни. Именно поэтому так сильно отличаются кулинарные предпочтения поморов и москвичей, донского казачества и сибиряков. Кухня Севера, например, – это оленина, свежая и соленая морская рыба, ржаные пироги, дежни с творогом, обилие грибов… При этом на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей. И если кухня поморов напоминает скандинавскую, финскую, карельскую, то жители Дона многое переняли у турок и ногайцев, а жители Урала и Сибири – у татар и удмуртов. Есть и другие отличия – менее существенные, но стойкие: они произошли от давнего соперничества крупных среднерусских городов. Взять хотя бы уху, блины, пироги, каши или пряники: в каждой области Европейской России имелись свои излюбленные виды этих блюд, с мелкими особенностями в рецептуре, внешнем виде и т. п.

Традиционно главным действующим лицом на кухне была печь, где поддерживался особый температурный режим. Наши далекие предки не знали жарки, возможной только при наличии плиты с греющейся поверхностью, зато были распространены такие способы обработки продуктов, как запекание, тушение, томление.

Большое влияние на русскую кухню оказала церковь. На Руси давно приняли и усвоили православный календарь: от 192 до 216 дней в году – постные, отсюда – невероятное изобилие блюд из овощей и грибов, рыбы, зерна. Интересно, что в былые времена овощи практически не резали или резали очень крупно, запекали и тушили их целиком и, как правило, никогда не смешивали друг

с другом. Рыбу варили, тушили, запекали, фаршировали разными начинками (например, из каши или грибов), делали из нее тельное и заливное, ели соленой, вяленой, сушеной, квашеной.

Нельзя представить себе русскую кухню и без всевозможной выпечки – блинов, куличей, расстегаев, кулебяк, курников, ватрушек, калачей, пирогов и пирожков с разнообразными начинками (от рыбы и мяса до фруктов и ягод).

Обилие постных дней породило как постную кухню, так и очень яркую и сытную праздничную. Русские праздники славятся на весь мир. Недаром до наших дней дошло выражение – пир горой.

P. S. Все рецепты в книге рассчитаны на 4 порции. Для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся в его 100 граммах, и время на приготовление, затраченное автором рецепта. Поэтому последнее следует воспринимать, скорее, просто как ориентир и цель, к которой стоит стремиться.

Рыба

Блюда из рыбы занимают в русской кулинарии особое место. С незапамятных времен русские селились по берегам рек, озер и морей, в ту пору богатых рыбой. Доступность и дешевизна всевозможной рыбы – живой, мороженой, соленой – определяли обилие и разнообразие рыбных блюд. Но самыми вкусными среди них всегда были приготовленные из живой рыбы. Интересно, что живую рыбу рекомендовали закалывать, не давая ей уснуть, поскольку уснувшая считалась гораздо хуже свежезаколотой.

В русской кухне известны рыба паровая, вареная, тельная (приготовленная особым образом из филе, без костей), жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковороде в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная. Кроме того, в Печорском и Пермском краях рыбу квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину – мороженую сырую рыбу. И лишь копчение рыбы как способ ее приготовления получил развитие только в начале XX в.

Главной рыбой в русском кулинарном репертуаре была красная, т. е. «красивая, прекрасная» (пять видов осетровых – осетр, севрюга, белуга, шип, стерлядь и некоторые другие виды деликатесных рыб). Именно она в разварном, запеченном или соленом виде составляла основу большинства национальных рыбных блюд вплоть до конца XIX в. У русского купечества, например, особой любовью пользовались стерляжья уха, солянка с осетриной, белуга в рассоле, белорыбьи и осетровые балыки, а также налимьи печенки, лососина, рыбные расстегаи, кулебяки с рыбой… И в наши дни неизменным успехом на столе пользуются блюда, приготовленные из разных видов рыбы разными способами: фаршированная, отварная, паровая, жареная, запеченная… Правда, некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного из употребления вышли. А между тем они вкусны и просты в приготовлении. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую использовали еще в старину, например, на севере России – в Поморье. Жители этих бесхлебных тогда районов привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге… «Безрыбье хуже бесхлебья» – гласила поговорка поморов.

Холодное из картофеля и лосося

Лосось холодного копчения – 550 г
Отварной картофель в мундире – 45 г
Репчатый лук – 12 г
Адыгейский сыр – 35 г
Растительное масло – 12 г
Желатин – 10 г
Овощной бульон – 75 мл
Хрен тертый – 15 г
Горчица – 15 г
Сметана – 45 г
Винный уксус – 5 мл
Укроп – 15 г
Смесь салатных листьев – 20 г

50 мин 148 ккал

Вареный картофель очистить и нарезать кубиками. Лук мелко порубить, слегка обжарить на растительном масле и смешать с картофелем и уксусом.

Желатин замочить в прохладной кипяченой воде, дать набухнуть, затем распустить в горячем овощном бульоне.

Сыр, хрен, сметану, горчицу и рубленый укроп смешать в блендере, влить половину растворенного желатина, перемешать и добавить картофель.

Филе лосося нарезать кубиками. Выстелить форму пищевой пленкой и выложить слоями картофель и филе лосося. Верхний слой украсить укропом и залить оставшимся желе. Поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей вынуть заливное из формы и нарезать ломтиками. Украсить листьями салата.

Щучья голова фаршированная

Голова щуки – 1 шт.
Филе щуки – 175 г
Репчатый лук – 55 г
Сливочное масло – 20 г
Белый хлеб – 40 г
Молоко – 75 мл
Яйцо – 1 шт.
Для соуса
Лук-шалот – 25 г
Сливочное масло – 35 г
Корень хрена – 25 г
Яблочный сок – 25 мл
Белое сухое вино – 25 мл
Рыбный бульон – 100 мл
Сливки 33 % – 200 г
Соль, перец

1 ч 40 мин 162 ккал

Репчатый лук порубить и хорошо подрумянить на сливочном масле. Хлеб без корок замочить в молоке. Филе щуки пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, размоченный хлеб, яйцо, соль и перец. Полученный фарш тщательно перемешать.

Щучью голову разрезать вдоль пополам, удалить жабры и хорошо промыть. Между двумя половинками щучьей головы поместить подготовленный фарш и сложить их вместе. Фаршированную голову плотно завернуть в фольгу и готовить на пару при температуре 80 °С в течение часа.

Приготовить соус с хреном. Шалот мелко порубить и слегка обжарить на сливочном масле. Добавить тертый хрен, яблочный сок и вино и немного уварить. Затем влить бульон и сливки и варить 15–20 мин, до загустения. Процедить, полить этим соусом щучьи головы.

Вареные окуни

Окуни речные – 1,8 кг
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 400 г
Корень петрушки – 220 г
Уксус – 60 мл
Сок лимона – 40 мл
Сливочное масло – 140 г
Зелень укропа – 40 г
Лимон – 1 шт.
Лавровый лист – 3 шт.
Соль, душистый перец горошком
Для гарнира
Отварной картофель – 600 г

1 ч 106 ккал

Вскипятить воду вместе с нарезанными морковью, луком, петрушкой, душистым перцем и лавровым листом.

Окуней почистить, выпотрошить, вымыть, положить в подготовленный бульон, добавить уксус, соль и варить 10–15 мин на слабом огне до готовности.

Осторожно вынуть рыбу из бульона, очистить от кожи и уложить в подогретое блюдо, сбрызнуть соком лимона. Обложить окуней зеленью укропа и дольками лимона. В соуснике подать растопленное сливочное масло.

Для гарнира отварить картофель, сбрызнуть его растопленным маслом и посыпать рубленой зеленью укропа.

Зразы донские

Филе судака – 600 г
Репчатый лук – 80 г
Яйца – 6 шт.
Белый хлеб – 180 г
Молоко – 220 мл
Панировочные сухари – 60 г
Мука – 60 г
Зелень петрушки – 40 г
Лимонный сок – 40 мл
Растительное масло – 180 г
Соль, перец

45 мин 224 ккал

Филе рыбы нарезать широкими ломтиками, отбить их до толщины 0,5 см. Посолить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник.

Приготовить фарш. Лук мелко порубить, спассеровать. Четыре яйца отварить вкрутую и очень мелко порубить. Хлеб без корок размочить в воде или молоке. Все смешать с рубленой зеленью петрушки, солью и перцем.

Сформовать зразы: фарш завернуть в кусочки рыбы, обвалять в муке, яичном льезоне (взбить оставшиеся яйца и слегка разбавить водой) и сухарях.

В глубокую сковороду налить растительное масло, прогреть и обжарить в нем зразы.

Зразы по-архангельски

Семга – 450 г
Белые грибы – 35 г
Репчатый лук – 15 г
Зелень петрушки – 5 г
Мука – 10 г
Желток – 1 шт.
Сливочное масло – 45 г
Растительное масло – 25 г
Сливки – 200 г
Рыбный бульон – 75 мл
Белое сухое вино – 15 мл
Лимонный сок – 10 мл
Соль, белый перец

1 ч 10 мин 194 ккал

Приготовить грибной фарш. Грибы мелко порубить и поджарить на растительном масле вместе с рубленым луком и измельченной зеленью петрушки. Добавить соль и перец, влить 2–3 ст. л. воды, перемешать.

Из рыбы удалить косточки и, держа нож под углом, нарезать ее небольшими продолговатыми кусками (резать филе надо от широкой части поперек волокон). На мокрой доске отбить каждый ломтик, несильно ударяя тяпкой (чтобы не разрывать волокна), и подровнять края. Посыпать ломтики солью и перцем, на середину каждого положить грибной фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочкой.

Подготовленные зразы поместить в глубокие горшочки швом вниз, влить немного рыбного бульона, закрыть крышками и тушить 20 мин на слабом огне до готовности.

Приготовить соус. Сливочное масло (20 г) и муку посолить и растереть в глубокой сковороде, постепенно влить рыбный бульон, прокипятить. Добавить белое вино, выпарить. Влить сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельном сотейнике растереть оставшееся масло, вбить в него желток и постепенно влить приготовленный соус. Поставить его на водяную баню и проварить до густоты сметаны, добавить лимонный сок по вкусу.

Готовые зразы переложить в глубокое фарфоровое блюдо, залить соусом и подать.

Караси в сметане

Караси – 400 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 75 г
Корень петрушки – 45 г
Зелень петрушки – 5 г
Отварной картофель (на гарнир) – 100 г
Соль
Для сметанного соуса
Сметана – 50 г
Мука – 20 г
Сливочное масло – 30 г
Соль

1 ч 20 мин 112 ккал

Карасей почистить, выпотрошить, посыпать солью и оставить в холодильнике примерно на 1 ч.

Лук, морковь и петрушку нарезать дольками.

Выложить в кастрюлю карасей, добавить нарезанные коренья, залить водой и варить до готовности 15–20 мин.

Приготовить соус: муку спассеровать на сливочном масле, залить сметаной и перемешать до однородности; довести до кипения и посолить.

Рыбу вынуть из бульона, уложить на блюдо, полить сметанным соусом и посыпать рубленой зеленью петрушки. На гарнир подать нарезанный кружками отварной картофель.

Запеченный лещ по-русски с капустой

Лещ – 750 г
Капуста – 75 г
Репчатый лук – 100 г
Белые грибы – 55 г
Зеленый лук – 15 г
Зелень петрушки – 10 г
Мука – 15 г
Растительное масло – 30 г
Топленое масло – 50 г
Грибной бульон – 75 мл
Сметана – 35 г
Лимонный сок – 5 мл
Соль, перец

1 ч 20 мин 174 ккал

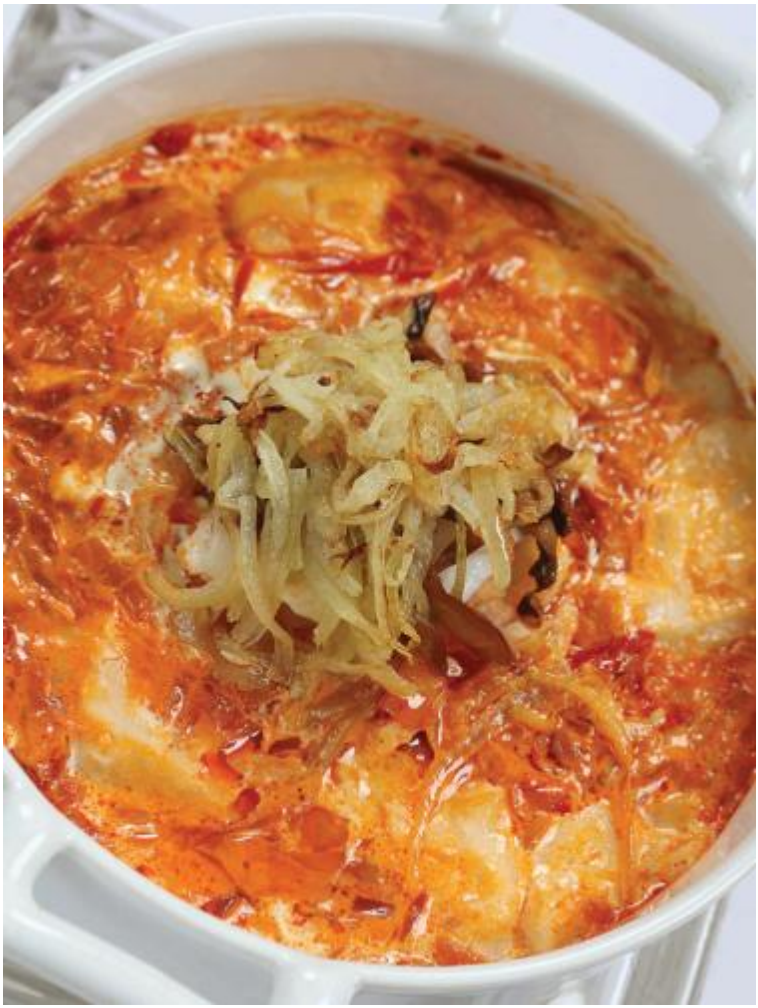
Рыбу очистить от чешуи, вымыть, разделать на филе, удалить кости, разделить на порции и посолить.

Капусту нашинковать тонкой длинной соломкой. Репчатый лук (50 г) нарезать мелкими кубиками, сложить в кастрюлю и потушить в растительном масле. Всыпать капусту и тушить до готовности.

Приготовить грибной соус. Прогреть на сковороде топленое масло и поджарить на нем мелко нарезанные репчатый лук и зелень петрушки, посыпать мукой и жарить еще 1 мин. Постепенно влить холодный грибной бульон и сметану и готовить, непрерывно помешивая, около 20 мин. Грибы нарезать пластинками и потушить в отдельной кастрюле, затем добавить их в соус и хорошо проварить. Соус сдобрить лимонным соком, солью и молотым перцем.

Грибной соус влить в тушеную капусту, перемешать и добавить нарезанный зеленый лук.

Смазать маслом форму для запекания, выложить в нее часть капусты. Сверху уложить рыбу, закрыть остальной капустой и запечь в нагретой до 200 °С духовке в течение 40 мин.



Голубцы купеческие осетровые

Филе осетрины – 480 г
Китайская капуста – 260 г
Сметана – 200 г
Соль, перец
Для начинки
Шампиньоны – 120 г
Репчатый лук – 80 г
Помидоры без кожицы и семян – 180 г
Оливковое масло – 80 г
Соль, перец

45 мин 137 ккал

Приготовить начинку для голубцов. Грибы и лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на оливковом масле. Помидоры нарезать кубиками, добавить в грибы, приправить солью и перцем и тушить на слабом огне 15–20 мин.

Капусту разобрать на листья и ошпарить кипятком. Осетрину нарезать на 8 ломтиков и отбить. На подготовленные капустные листья выложить по ломтику осетрины, сверху слой фарша и еще один ломтик рыбы. Свернуть конвертиком.

Обжарить голубцы с двух сторон до румяной корочки. Залить сметаной, приправить по вкусу солью и перцем и тушить до готовности (примерно 15 мин).

Готовые голубцы выложить на тарелку и полить соусом, в котором они тушились. К этому блюду подойдет любой овощной гарнир.

Тельное паровое

Филе семги – 300 г
Филе судака – 220 г
Филе щуки – 200 г
Репчатый лук – 140 г
Яйца – 4 шт.
Раки – 20 шт.
Бульон от раков – 400 мл
Сливочное масло – 260 г
Сметана – 140 г
Сливки 33 % – 180 г
Лимон – 1 шт.
Мука – 100 г
Зелень укропа – 100 г
Зелень петрушки – 40 г
Соль, перец

1 ч 30 мин 156 ккал

Очистить рыбу от кожи и костей и пропустить филе через мясорубку. Добавить яйца, мелко нарубленные лук и зелень петрушки (немного оставить для украшения), приправить солью и молотым перцем. Хорошо растереть фарш деревянной ложкой и скатать из него овальные котлетки.

Разогреть духовку до 85 °С и поставить на дно сковороду с водой. Тельное переложить на противень и поставить в духовку на 1 ч. (При желании тельное можно отварить в подсоленной воде, предварительно завернув в льняную салфетку.)

Приготовить соус из раков (взвар). Раков отварить в подсоленной воде. Очистить шейки и вынуть мясо из клешней. Оставшиеся панцири измельчить, поджарить в сливочном масле, развести бульоном, вскипятить и процедить. Добавить мясо раков, сметану, сок лимона, пассерованную муку, сливки, размешать и еще раз прокипятить. Всыпать рубленую зелень укропа (немного оставить для украшения).

Готовое тельное выложить на блюдо, залить соусом из раков, посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа. Подать с картофельным пюре.

Щучьи кнели

Филе щуки – 1 кг
Сливочное масло – 140 г
Яйца – 2 шт.
Желтки – 4 шт.
Соль, перец
Для соуса
Креветки – 800 г
Морковь – 220 г
Репчатый лук – 60 г
Фенхель – 60 г
Помидоры – 100 г
Оливковое масло – 80 г
Коньяк – 40 мл
Белое сухое вино – 60 мл
Сливки 22 % – 160 г
Зелень – 100 г
Мускатный орех тертый – на кончике ножа
Сливочное масло – 80 г
Мука – 100 г
Тимьян и розмарин – по 1 веточке
Лавровый лист – 1 шт.
Соль, перец

50 мин 174 ккал

Филе нарезать кубиками и измельчить со сливочным маслом в комбайне. Переложить в миску и добавлять по одному яйца и желтки, каждый раз взбивая (масса должна быть гладкой). Приправить и охладить.

Вскипятить в широкой кастрюле воду с солью. С помощью двух десертных ложек сформовать из фарша овальные кнели (ложки каждый раз смачивать в горячей воде). Варить на среднем огне до готовности (15–20 мин) по несколько штук за раз. Вынуть кнели шумовкой и обсушить на бумажных полотенцах.

Приготовить соус. Креветки промыть и обсушить. Обжарить в большой сковороде, в раскаленном оливковом масле, в течение 2–3 мин. Уменьшить огонь и готовить еще 3 мин. Охладить, удалить головы и панцири, сохранив их для соуса. Вынуть кишечную вену.

Половину креветок мелко порубить. Смешать их с целыми в одной миске, приправить солью, перцем и мускатным орехом и

отставить. Панцири и головы измельчить в комбайне на максимальной скорости (можно добавить немного воды).

Морковь, лук и фенхель очистить, мелко порубить. Обжарить до мягкости (около 5 мин) на кусочке масла в сковороде из-под креветок. Влить коньяк и поджечь; когда огонь погаснет, влить вино. Добавить панцири и головы, мелко нарезанные помидоры, травы. Тушить на среднем огне 10 мин (крупные куски панцирей удалить). Протереть массу через мелкое сито, прогреть в той же сковороде на маленьком огне в течение 1–2 мин. Обжарить муку до золотистого цвета в небольшой сковороде на сливочном масле, положить в овощную смесь, проварить на слабом огне до загустения, добавить сливки и креветки, снова прогреть (но не кипятить).

Переложить кнели в жаропрочную форму, слегка смазать растопленным маслом и подрумянить в духовке при 230–250 °С.

Налить в теплые глубокие тарелки горячий соус с креветками. Выложить кнели, посыпать рубленой петрушкой и сразу подать.

Мясо, птица

Изначально большое влияние на русскую кухню и, в частности, на ее мясную составляющую, оказало принятие на Руси христианства. С его распространением произошло резкое разделение русского стола на постный и скоромный. Во время постов, некоторые из которых весьма продолжительны, запрещалось есть животную пищу. И во многом поэтому в старину русские ели мясо нечасто и мало. Для скоромного же стола были характерны блюда, которые готовили из большого куска мяса, целой тушки птицы или животного. А вот мясо измельченное использовалось в основном для начинки пирогов или фарширования гусей, кур, бараньих и свиных ножек, сальников…

Начиная с петровских времен русская кухня под влиянием западноевропейских кулинарных традиций успешно осваивает не известные ей до этого способы обработки продуктов и блюда, в том числе мясные. С появлением нового типа очага – кухонной плиты – русский стол пополняется жареным мясом: бифштексами, антрекотами, лангетами, шницелями. У соседей мы учимся готовить и блюда из молотого мяса: различные котлеты, биточки, кнели, колбасы… Однако русская фантазия тоже внесла свою лепту в мировую сокровищницу мясных рецептов, подарив ей, например, бефстроганов. В России родился и рецепт знаменитых пожарских котлет. Его появление относят к XIX в., при этом существует даже несколько версий этого события. Одна из них приписывает авторство повару графа Пожарского, к которому неожиданно приехал Великий князь Московский: на кухне графа не нашлось телятины, и он велел приготовить котлеты из птицы – они-то и получили впоследствии распространение как пожарские. Другая версия связывает появление этих котлет с владелицей трактира в Торжке Дарьей Евдокимовной Пожарской…

Современный ассортимент мясных блюд русской кухни чрезвычайно велик. Он включает в себя как старинные русские рецепты, так и укоренившиеся в России под влиянием иноземных кухонь, а еще постоянно пополняется новыми, которые отражают нынешние вкусы и возможности россиян.

Разварная телячья грудинка

Телячья грудинка – 700 г
Мясной бульон – 1,3 л
Душистый перец горошком – 4 г
Зелень петрушки – 30 г
Соль

1 ч 30 мин 50 ккал

Грудинку очистить от пленок и сварить в мясном бульоне с добавлением перца. За 20 мин до готовности посолить.

Нарезать грудинку ломтиками, выложить на блюдо, сбрызнуть бульоном от варки и посыпать зеленью петрушки.

Совет На гарнир можно подать капусту, тушенную с томатной пастой.

Ушное из телятины

Телячья вырезка – 600 г
Репчатый лук – 140 г
Картофель – 400 г
Морковь – 180 г
Репа – 180 г
Сухари ржаные (натертые) – 40 г
Сметана – 220 г
Чеснок – 20 г
Лавровый лист – 2 шт.
Душистый перец горошком – 10 шт.
Мясной бульон – 400 мл
Сливочное масло – 100 г
Соль

1 ч 40 мин 102 ккал

Мясо нарезать на куски по 30–35 г, накрыть пленкой и отбить деревянным молотком. Посолить, уложить в миску и настоять под крышкой 20–30 мин.

Лук нарезать соломкой и обжарить.

В огнеупорные горшочки (или кастрюлю с широким дном) налить растопленное сливочное масло, положить лавровый лист и перец горошком, затем телятину. Сверху посыпать обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями.

Овощи нарезать дольками и положить в горшочки, залить бульоном, посолить, закрыть крышкой и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Тушить около 1 ч. Перед окончанием тушения добавить в горшочек сметану с растертым чесноком.

Подать в горшочках либо на тарелках со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Мозги телячьи жареные

Телячьи мозги – 800 г
Яйца – 4 шт.
Панировочные сухари – 60 г
Уксус – 20 мл
Сливочное масло – 150 г
Тосты из пшеничного хлеба
Майонез с чесноком
Соль, перец

30 мин 222 ккал

1 Телячьи мозги очистить от верхней пленки, вымочить в холодной воде в течение 10 мин. Положить в кипящую подсоленную воду с уксусом, накрыть крышкой, довести до кипения и остудить.

2 Достать телячьи мозги из воды и обсушить полотенцем. Каждый кусок разрезать пополам, посыпать солью и перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях.

3 Выложить на сковороду с растопленным маслом и хорошо подрумянить с обеих сторон.

4 Выложить мозги на обжаренные тосты, отдельно подать чесночный майонез.

Холодец из поросенка

Рулька молодого поросенка – 650 г
Свиные ножки – 550 г
Петух – 550 г
Лавровый лист – 2 г
Душистый перец горошком – 2 г
Чеснок – 15 г
Соль

7–8 ч 213 ккал

Рульку и ножки хорошо промыть и разрубить на части. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы она покрыла мясо на несколько сантиметров, вскипятить и снять пену. Через час добавить часть тушки петуха. Варить холодец на очень слабом огне 6–8 ч, чтобы вода выкипела до половины объема. За 20 мин до конца варки добавить в бульон лавровый лист, душистый перец и соль по вкусу.

Достать мясо из бульона, отделить от костей и нарезать на кусочки. Бульон процедить.

На дно блюда насыпать измельченный чеснок, выложить мясо, залить бульоном, осторожно перемешать ложкой и поставить в холодильник до застывания.

Буженина с корнишонами

Свинина (окорок или шейная часть) – 850 г
Пиво – 750 мл
Репчатый лук – 45 г
Морковь – 75 г
Корни петрушки и сельдерея – по 55 г
Лавровый лист – 3 г
Черный перец – 3 г
Душистый перец – 3 г
Ягоды можжевельника – 3 г
Гвоздика – 2 г
Смесь сухих трав для свинины – 15 г
Соль – 25 г
Корнишоны – 75 г

3 ч 30 мин + выдерживание 138 ккал

Свинину промыть, завернуть в марлю и уложить в кастрюлю. Залить холодной водой, всыпать смесь сухих трав и довести до кипения. Варить 10–15 мин.

Воду с травами слить, свинину вынуть из марли и снова положить в кастрюлю. Залить пивом, чтобы оно покрыло мясо на 1,5–2 см, и поставить на плиту. Как только жидкость начнет закипать, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и готовить свинину 2 ч. (Жидкость в кастрюле не должна сильно кипеть, а лишь еле заметно булькать.)

Через 2 ч добавить в кастрюлю лук, коренья, пряности и соль. Снова накрыть крышкой и готовить еще около часа. Дать мясу полностью остыть в отваре, чтобы оно пропиталось ароматом приправ.

Переложить мясо в ту же марлю и подвесить на пару часов, чтобы хорошенько стекла жидкость. Не вынимая из марли, плотно завернуть буженину в пленку и поставить в холодильник на несколько часов или на ночь – мясо должно дозреть и окрепнуть.

Подать нарезанную ломтиками буженину с корнишонами.

Котлеты пожарские

Мякоть курицы – 260 г
Телятина молочная – 180 г
Репчатый лук – 60 г
Белый хлеб, подсушенный – 140 г
Молоко – 260 мл
Сливки 35 % – 80 мл
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 50 г + для жарки
Хлеб пшеничный формовой (без корок) – 60 г
Соль, перец

1 ч 20 мин 191 ккал

Хлеб для сухариков нарезать мелкими кубиками и подсушить в духовке.

Лук порубить и обжарить на сливочном масле, хлеб размочить в подогретом молоке и слегка отжать.

Снять с курицы кожу и отделить мясо от костей. Телятину нарезать на куски.

Куриную мякоть и телятину пропустить через мясорубку. Добавить пассерованный лук, хлеб и сливочное масло, приправить солью и перцем и снова пропустить массу через мясорубку. Влить сливки и хорошо вымешать фарш (он должен быть очень пышным).

Разделить фарш на порции, сформировать овальные котлеты. Обвалять каждую во взбитом яйце, потом в сухариках и поджарить на сливочном масле до светлой корочки. Переложить на выстеленный пергаментом противень и довести до готовности в духовке при температуре 200 °С.

Котлеты подать с овощами и молочным соусом.

Утка с лапшой и грибами

Утка с потрохами – 2,5 кг
Лапша домашняя – 75 г
Белые замороженные грибы – 350 г
Репчатый лук – 25 г
Яйца – 2 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Чеснок – 10 г
Нутряной утиный жир – 45 г
Соль, черный и красный молотый перец

3 ч 241 ккал

Натереть утку изнутри и снаружи солью, черным и красным перцем, чесноком. Потроха пропустить через мясорубку.

Домашнюю лапшу сварить до полуготовности.

Лук нарезать соломкой, грибы мелко порубить (при использовании сухих грибов предварительно отварить их в малом количестве воды, около 1 ч). Обжарить их на утином жире. Положить в грибную смесь подготовленные утиные потроха и жарить еще 5 мин. Снять с огня, добавить лапшу, взбитые яйца, мелко нарубленную петрушку, соль и перец, осторожно перемешать.

Этой смесью нафаршировать утку, отверстие зашить. Положить утку в гусятницу и поставить на 2,5 ч в духовку, нагретую до 200 °С. За время жарки перевернуть утку 2 раза.

Гусь с яблоками

Гусь (средних размеров) – 2 кг
Яблоки (антоновка) – 900 г
Цветочный мед – 150 г
Изюм – 60 г
Соль – 5 г

3 ч 20 мин 432 ккал

Гуся выпотрошить и очистить, натереть снаружи и изнутри солью.

Очистить от кожуры половину яблок, разрезать на четвертинки и удалить сердцевину. Изюм промыть и замочить в горячей воде. Когда он слегка набухнет, перемешать его с яблоками и медом.

Этой смесью нафаршировать гуся, разрез зашить. Выложить тушку гуся на противень спинкой вниз, влить полстакана воды и поставить на 3 ч в духовку, разогрев ее до 200 °С. Когда гусь подрумянится, перевернуть тушку разрезом вниз. А когда тушка подрумянится со второй стороны, убавить температуру в духовке до 160 °С. Через каждые 7—10 мин поливать гуся вытопившимся жиром. (Проверить готовность блюда можно, проткнув тушку тонкой деревянной палочкой: она должна входить в мясо без усилий.)

За несколько минут до окончания жарки обложить тушку гуся оставшимися яблоками, полить их жиром и запечь в сильно нагретой духовке до полного размягчения, не давая им растрескаться. Когда яблоки будут готовы, удалить нитки из гуся и вынуть начинку.

Выложить начинку на блюдо, сверху уложить тушку гуся, а вокруг распределить запеченные яблоки.

Блины и пироги

Одно из самых древних русских блюд – блины. Никто не знает, когда они появились на русском столе, зато известно, что для наших предков они были не просто излюбленным блюдом, но и полноправным участником множества обрядов и ритуалов. Блины обязательно готовили на поминки, ими же кормили роженицу во время родов, блинами встречали весну и провожали лето. На первый Спас трапеза начиналась блинами с маковым молочком, медом, на яблочный Спас подавали блины с яблоками… Одна из дошедших до нас традиций, связанных с блинами, – Масленица, древний языческий праздник. Целую неделю перед Великим Постом во всех русских домах пекут блины и едят их с различными добавками: икрой, сметаной, рыбой, мясом, грибами.

Известно до сотни разновидностей блинов: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские… Правда, из-за отсутствия сегодня на кухне русской печи старые рецепты претерпели большие изменения. При этом до сих пор настоящие блины пекут только на чугунной сковороде с толстым дном.

Блины скороспелые

Пшеничная мука – 400 г
Кефир (жирный) – 400 г
Яйцо (крупное) – 1 шт.
Соль – 12 г
Пищевая сода – 8 г
Растительное масло – 120 г
Сливочное масло – 130 г
Кипяток – 400 мл
Сахар

30 мин 340 ккал

Смешать кефир, яйцо, соль и, постоянно помешивая, подогреть на плите примерно до 50 °С (чтобы палец терпел). Добавить муку и вымесить тесто консистенции густой сметаны. В двух стаканах кипятка развести соду и влить в тесто, перемешать. Добавить растительное масло.

Испечь блины на растительном масле. Сразу после выпечки каждый блин смазать сливочным маслом и посыпать сахаром.

Готовые блины можно подать с маслом, сметаной, вареньями, икрой, соленой семгой и др.

Блины с бужениной и взваром из белых грибов

Тесто для скороспелых блинов
Буженина – 300 г
Белые грибы – 220 г
Репчатый лук – 80 г
Белое сухое вино – 80 мл
Сливки жирные – 220 г
Сметана – 180 г
Зелень петрушки – 40 г
Зелень укропа – 20 г
Растительное масло для жарки
Соль

40 мин 201 ккал

Приготовить тесто, испечь блины.

Грибы вымыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с белым вином. Лук порубить и обжарить вместе с грибами на растительном масле.

Сливки взбить с солью и смешать со сметаной. Полученной смесью залить грибы.

Буженину нарезать небольшими кубиками и добавить к грибам, слегка прогреть.

Горячий грибной соус разлить по тарелкам, выложить в него блины, сложенные конвертиком, и полить остатками соуса. Перед подачей посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки.

Блины зеленные с грибной начинкой

Для теста
Пшеничная мука – 400 г
Кефир (жирный) – 400 г
Яйцо (крупное) – 1 шт.
Соль – 12 г
Пищевая сода – 8 г
Растительное масло – 120 г
Сливочное масло – 130 г
Кипяток – 400 мл
Сахар
Зеленый лук – 100 г
Для начинки
Белые грибы – 220 г
Репчатый лук – 100 г
Сливки 33 % – 120 г
Адыгейский сыр – 220 г
Зелень укропа – 40 г
Топленое масло – 120 г
Сливочное масло для смазывания
Соль

45 мин 288 ккал

Все ингредиенты теста (кроме лука) смешать и взбить в блендере в течение 2–3 мин. На 10 мин оставить под крышкой. Зеленый лук мелко нарубить, добавить в тесто и тщательно перемешать. Испечь блины и уложить их стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Репчатый лук мелко порубить и обжарить на топленом масле. Грибы нарезать соломкой, положить к луку и обжарить при постоянном помешивании в течение 5–6 мин. Затем добавить сливки, натертый сыр, измельченную зелень укропа и довести до кипения.

Начинить блины грибной массой: выложить ее на 1/4 блина и завернуть его конвертом.

Блины кукурузные с семгой

Для теста
Кукурузная мука – 300 г
Пшеничная мука – 480 г
Молоко – 600 мл
Сливки 33 % – 300 г
Яйца – 8 шт.
Дрожжи прессованные – 60 г
Сахар – 20 г
Соль
Семга слабосоленая – 400 г
Сметана – 400 г
Зелень укропа – 40 г

2 ч 20 мин 190 ккал

Приготовить тесто:

– Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, всыпать оба вида муки и хорошо размешать. Накрыть кастрюлю с тестом полотенцем и поставить подходить в теплое место.

– Через 1,5–2 ч добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо перемешать и снова поставить подходить.

– Взбить сливки. Отдельно взбить яичные белки и добавить их в сливки.

Когда тесто подойдет во второй раз, осторожно ввести в него белки со сливками и дать постоять 15–20 мин.

Испечь блины.

Семгу нарезать тонкими ломтиками и проложить ею блины. Подать их со сметаной и укропом.

Блины капустные, чиненные сыром и грибами

Капуста – 140 г
Молотая паприка – 12 г
Мука – 100 г
Молоко – 220 мл
Яйца – 2 шт.
Сахар – 12 г
Растительное масло – 80 г
Адыгейский сыр – 220 г
Шампиньоны – 140 г
Репчатый лук – 80 г
Топленое масло для жарки
Сливочное масло для подачи
Соль

50 мин 244 ккал

Капусту очистить от увядших листьев, очень мелко порубить и посолить. Дать постоять и слегка отжать сок. В сковороду с разогретым топленым маслом всыпать сахар, рубленую капусту и паприку. Тушить до готовности (вся жидкость должна выпариться).

Муку развести молоком, добавить яйца, 50 мл воды, соль и вымешать. В полученное жидкое тесто (как для блинчиков) положить тушеную капусту, еще раз хорошо вымешать и жарить блины на топленом масле.

Сыр мелко натереть. Грибы нашинковать мелкой соломкой, лук порубить и вместе обжарить на топленом масле, затем смешать с натертым сыром.

Выложить начинку на половину каждого блина, другой половиной закрыть и слегка запечь в духовке при 200 ˚С.

Подать блины с растопленным сливочным маслом.

Пирог с ягнятиной

Для теста бризе
Мука – 200 г
Сливочное масло – 100 г
Вода – 50 мл
Соль – 4 г
Для начинки
Ножка ягненка – 500 г
Морковь – 100 г
Лук-порей – 100 г
Репчатый лук – 50 г
Желтки – 2 шт.
Сливки – 40 г
Белое сухое вино – 40 мл
Трюфельное масло – 5 г
Соль, перец

2 ч 20 мин 250 ккал

Приготовить тесто бризе. Муку просеять горкой, в центре сделать углубление, выложить в него размягченное сливочное масло и соль, влить воду. Все тщательно перемешать и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Сформовать из теста шар и оставить на 1 ч.

Очистить и мелко нашинковать морковь, репчатый лук и лук-порей.

Мясо перемолоть в фарш, выложить его в кастрюлю и готовить 20 мин. Добавить овощи, один желток, сливки, вино, трюфельное масло, соль и перец и тщательно перемешать.

На столе, слегка посыпанном мукой, раскатать тесто. Отделить от него 2/3 и выстелить этой частью теста форму, смазанную сливочным маслом. Наполнить фаршем, накрыть оставшимся тестом. Второй яичный желток взбить с небольшим количеством воды, смазать кисточкой пирог. Поставить в духовку, нагретую до 180 °С, на 1 ч.

Подать пирог теплым, с зеленым салатом.

Расстегаи грибные

Для теста
Мука – 400 г
Молоко – 200 мл
Желтки – 2 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Дрожжи – 4 г
Для начинки
Сушеные белые грибы – 40 г
Репчатый лук – 60 г
Сливочное масло – 140 г
Круглозерный рис – 140 г
Соль, перец
Маргарин для смазывания формы

1 ч 20 мин 330 ккал

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него желтки, масло, хорошо обмять и снова дать тесту подняться.

Приготовить начинку. Сварить рассыпчатый рис. Грибы сварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку или порубить. Лук мелко порубить и обжарить вместе с грибами на сливочном масле в течение 5–7 мин. Жареные грибы с луком охладить, смешать с рисом, приправить солью и перцем.

Из теста сформовать шарики и дать им расстояться в течение 8—10 мин. Раскатать из шариков круглые лепешки, положить на них начинку и защипнуть края, оставив середину открытой. Сформованные расстегаи положить на смазанный маргарином противень и оставить на 10–15 мин. Выпекать при температуре 210–220 °С.

Испеченные расстегаи смазать сливочным маслом.

Душечки румяные с разными начинками

На 1 пирожок – по 20 г теста и начинки
Для теста
Мука – 500 г
Дрожжи сухие – 6 г
Вода – 150 мл
Соль, сахар

1 ч 20 мин

Формование пирожков Из теста сформировать лепешки диаметром 3–5 см и разложить по ним начинку. (Чем больше начинки, тем вкуснее, но тем и труднее лепить. Поэтому для начала лучше не класть ее слишком много – не больше чайной ложки.). Аккуратно, чтобы не порвать, растянуть тесто, закрывая начинку, и слепить края.

Начинки

Картофельная. Картофель очистить, отварить и размять в густое пюре без молока.

Капустная. Капусту очень мелко порубить и потушить на очень слабом огне в небольшом количестве куриного бульона. Слегка разогреть сливочное масло. Прогреть на нем капусту, добавить соль и перец, слить лишнюю жидкость.

Мясная. Сырое мясо перемолоть в фарш. Обжарить его на сковороде до готовности, периодически помешивая. Лук очистить и нарезать кубиками. Готовый фарш прокрутить с луком через мясорубку (если этого не сделать, пирожки будут жесткие и суховатые).

Луковая с яйцом. Зеленый лук и вареные яйца мелко порубить, посолить. Пропорция: на 2–3 яйца – 1 пучок лука, 1/2 чайной ложки соли без верха.

Сырная. Твердый сыр (гауда, российский, советский, эдам, маасдам или любой др.) натереть на терке. Добавить мелко рубленную зелень петрушки и базилика.

Грибная. Любые пригодные для жарки грибы (например, шампиньоны) порубить и обжарить на небольшом количестве растительного масла, посолить.

Яблочная. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четвертушки, удалить сердцевину и нарубить мелкими кубиками. Выкладывая на каждую лепешку из теста немного яблочных кубиков, посыпать их сахаром (примерно по 1/4 ч. л.). А чтобы, расплавившись, он не вытекал, пирожок следует слепить очень

крепко. Можно добавить в начинку чуть-чуть корицы.

Пирог с лимоном и грушей

Мука – 180 г
Молоко – 180 мл
Яйца – 3 шт.
Желтки – 3 шт.
Корица – 1 г
Коньяк – 20 мл
Груши конференс – 300 г
Лимоны – 2 шт.
Сгущенное молоко – 70 г
Сливочное масло – 60 г
Соль, сахарная пудра

3 ч 168 ккал

Соединить муку, яйца, соль, корицу и 150 мл молока. Перемешать до однородности. Оставшееся молоко смешать с коньяком, добавить в получившуюся массу, накрыть крышкой и оставить на 2 ч.

Груши тонко нарезать. Лимонную цедру натереть на терке, выжать из лимонов сок. Перемешать яйца, желтки, сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Разъемную форму для выпечки смазать половиной сливочного масла, вылить в нее тесто, поверх выложить нарезанные фрукты и залить лимонным соусом. Сверху разложить кусочки оставшегося масла.

Печь пирог в разогретой до 200 °C духовке 15–20 мин, пока тесто не поднимется. Затем уменьшить температуру до 160 °C и держать в духовке еще 35 мин, пока пирог не подрумянится. (Если фрукты начнут подгорать, прикрыть пирог фольгой.)

Подать пирог горячим, посыпав сахарной пудрой.

Пирог с яблоками, тыквой и творогом

Для песочного теста
Мука – 200 г
Сливочное масло – 180 г
Сахар – 65 г
Яйца – 1 шт.
Для начинки
Тыква – 400 г
Яблоки – 250 г
Черника – 100 г
Творог – 550 г
Яйца – 5 шт.
Сахар – 250 г
Лимонный сок – 10 г
Лимонная цедра – 5 г
Крахмал – 10 г
Ванильный экстракт – 1 г
Топленое масло – 30 г
Сахарная пудра

1 ч 40 мин 201 ккал

Приготовить тесто, соединив все ингредиенты. Раскатать его в пласт и выложить в форму, смазанную жиром, приподняв края на 3 см. Накрыть тесто бумагой, посыпать фасолью и выпекать 15 мин при 200 °С.

Приготовить начинку:

– Тыкву очистить, мякоть нарезать кубиками и варить 15 мин, добавив 200 г сахара, лимонный сок и ваниль. Сделать из тыквы пюре и охладить.

– Яблоки очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить на топленом масле.

– Яйца разделить на белки и желтки. Желтки смешать с творогом, цедрой, оставшимся сахаром и крахмалом. Белки взбить в крепкую пену и вместе с тыквенным пюре добавить в творожную массу. Всыпать обжаренные яблоки.

– Чернику вымыть, откинуть на дуршлаг и обсушить.

На испеченный корж выложить чернику. Покрыть ягоды тыквенно-творожным кремом и запекать еще 1 ч.

Готовый пирог охладить в форме. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.